



GERÄUCHERTE ENTE MIT BROKKOLITATAR, SAURE FEIGEN

Rauchig zarte Ente und feines Tatar vom Brokkoli vereint in Perfektion.

HAUSGERÄUCHERTE ENTE
8 Wacholderbeeren
4 Lorbeerblätter
15 Pfefferkörner
3 Zweige Thymian
je 1 Zweig Rosmarin und Majoran
1 EL brauner Zucker
20 g Pökelsalz
2 Stück Entenbrust, zugeputzt

20 g Salz
1 Sternanis
je 4 Wacholderbeeren und Lorbeerblätter
je 1/2 TL weißer Pfeffer, Koriander, Senfsaat
2 Petersilienstängel
1/2 Zitronenschale

BROKKOLICREME
250 g Brokkoli
50 g Nussbutter
50 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle

ESSIGFOND
500 ml weißer Balsamico
250 g Zucker
2 EL geschnittene Schalotten
1.250 ml Wasser

BROKKOLITATAR
1 Brokkoli
Pixelfond

SAURE FEIGEN
2 EL brauner Zucker
200 ml Portwein
100 ml Rotwein
100 ml schwarzer Johannisbeersaft
1 Langer Pfeffer
1 Lorbeerblatt
1 Spritzer Sherry-Essig
8 Feigen

HAUSGERÄUCHERTE ENTE

Wacholder, Lorbeer, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Majoran, Zucker und Pökelsalz im Mörser zerstoßen. Entenbrüste damit einreiben, im Vakuumbutel 6-7 Tage pökeln. Das Fleisch abwaschen und trocken tupfen. Zwei weitere Tage ohne Abdeckung im Kühlschrank „durchbrennen“ lassen. Nochmals abspülen und wieder trocken tupfen. Das Warmräuchern auf Buchenspänen findet bei 60-80 °C bis zu einer Kerntemperatur von 60 °C statt.

ESSIGFOND

Alles einmal zusammen aufkochen und 1 Stunde ziehen lassen, abseihen.

BROKKOLITATAR

Brokkoli mit einer groben Reibe vom Stiel raspeln und mit Pixelfond marinieren. Eventuell etwas salzen.

BROKKOLICREME

Den Brokkoli in Röschen zerteilen und kurz in kochendem Wasser blanchieren. In Eiswasser auskühlen lassen. Brokkoli zusammen mit der lauwarmen Nussbutter und Crème fraîche zu einem cremigen Püree mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SAURE FEIGEN

Zucker in einer Pfanne schmelzen, leicht karamellisieren. Mit Portwein ablöschen, Rotwein und restliche Zutaten begeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den Fond überkühlen lassen, die Feigen waschen, kreuzweise einschneiden und im Portweinsud auskühlen lassen.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Brokkoliblätter dazugeben. Mit Hanfsamen und Hanföl verfeinern.

